

## Zbierka zákonov SR

### Predpis č. 44/2012 Z. z.

#### Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o ovocných džemoch, rôsoloch, marmeládach a sladenom gaštanovom pyrė

Zo dňa 26.01.2012

Čiastka 013/2012

Účinnosť od 01.03.2012

<http://www.zakonypreludi.sk/zz/2012-44>

#### Aktuálne znenie

(aktualizované 14.11.2012)

44

#### VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka

Slovenskej republiky

z 26. januára 2012

o ovocných džemoch, rôsoloch, marmeládach a sladenom gaštanovom pyrė

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení zákona č. 349/2011 Z. z. ustanovuje:

#### § 1

(1) Táto vyhláška sa vzťahuje na výrobu, dovoz, manipuláciu a na uvádzanie na trh týchto výrobkov z ovocia:

- a) džem,
- b) extradžem,
- c) rôsol,
- d) extrarôsol,
- e) marmeláda,
- f) rôsolová marmeláda,
- g) sladené gaštanové pyrė.

(2) Ak táto vyhláška neustanovuje inak, na výrobu, dovoz, manipuláciu a uvádzanie na trh ovocných džemov, rôsolov, marmelád a sladeného gaštanového pyrė sa vzťahuje osobitný predpis.<sup>1)</sup>

(3) Táto vyhláška sa nevzťahuje na výrobky určené na výrobu jemných pekárskych výrobkov, cukrárskych výrobkov a trvanlivého pečiva.

#### § 2

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

a) ovocím čerstvý zdravý plod bez znakov kazenia, s obsahom všetkých podstatných zložiek, dostatočne zrelý na použitie, očistený, po odstránení kazov a nejedlých vrchných a spodných častí; rajčiak, jedlá časť stoniek rebarbory, mrkva, sladký zemiak, uhorka, tekvica, dyňa, cukrový melón a ďumbier sa považujú za ovocie,

- b) d'umbierom jedlý (Zingiber officinale) koreň rastliny d'umbier v čerstvom alebo konzervovanom stave, a to sušený alebo konzervovaný v sirupe,
- c) dužinou jedlá časť celého plodu ovocia, ktorá môže byť zbavená kôry, šupy, semien alebo kôstok a môže byť narezaná na plátky alebo drvená, nie však spracovaná na pretlak,
- d) pretlakom jedlá časť celého ovocia, ktorá môže byť zbavená kôry, šupy, semien alebo kôstok a ktorá je spracovaná pasírovaním alebo iným podobným postupom,
- e) vodným extraktom vodný výluh z ovocia, ktorý okrem strát nevyhnutných pri riadnom spracovaní obsahuje všetky vo vode rozpustné zložky použitého ovocia,
- f) džemom zmes cukrov, dužiny alebo pretlaku z jedného druhu alebo viacerých druhov ovocia a vody spracovaná do vhodnej zrôsolovatej konzistencie,
- g) extradžemom zmes cukrov, nezahustenej dužiny z jedného druhu alebo viacerých druhov ovocia a vody spracovaná do vhodnej zrôsolovatej konzistencie; extradžem sa môže označovať ako výberový džem,
- h) rôsolom a extrarôsolom vhodne zrôsolovatená zmes cukrov a šťavy alebo vodného extraktu z jedného druhu alebo viacerých druhov ovocia; rôsol sa môže označovať ako želé a extrarôsol sa môže označovať ako extraželé,
- i) marmeládou zmes vody, cukru a jedného produktu alebo viacerých produktov získaných z citrusového ovocia, ktorými sú dužina, pretlak, šťava, vodný extrakt a šupa, spracovaná do vhodnej zrôsolovatej konzistencie,
- j) rôsolovou marmeládou marmeláda, ktorá neobsahuje nerozpustnú hmotu alebo obsahuje iba malé množstvo jemných plátok šupy,
- k) sladeným gaštanovým pyrém zmes vody, cukru a pretlaku z gaššana jedlého (Castanea sativa) spracovaná do vhodnej konzistencie.

### § 3

- (1) Najmenšie množstvá ovocia použité na výrobu 1 kg hotového výrobku podľa § 1 ods. 1 sú uvedené v prílohe č. 1.
- (2) Extradžem zo šípok a extradžem bez semien z malín, černíc (ostružín), čučoriedok, čiernych ríbezlí a červených ríbezlí možno vyrobiť úplne alebo čiastočne z nezahusteného pretlaku plodov tohto ovocia. Citrusový džem a citrusový extradžem možno vyrobiť z celého ovocia narezaného na pásy alebo plátky.
- (3) Na výrobu extradžemu a extrarôsolu nemožno v zmesi použiť jablko, hrušku, slivku s neoddeľujúcou sa kôstkou, cukrový melón, dyňu, hrozno, tekvicu, uhorku a rajčiak.
- (4) Výrobok podľa § 1 ods. 1 okrem výrobkov, v ktorých sú cukry úplne alebo čiastočne nahradené sladidlami,<sup>2)</sup> musí mať obsah rozpustnej sušiny určený refraktometricky najmenej 60 %.

### § 4

- (1) Na výrobu výrobku podľa § 1 ods. 1 možno použiť ovocie, dužinu, pretlak a vodný extrakt.
- (2) Na výrobu výrobku podľa § 1 ods. 1 možno použiť aj
  - a) cukor,<sup>3)</sup>
  - b) fruktózový sirup,
  - c) cukor získaný z ovocia,
  - d) hnedý cukor.
- (3) Na výrobu výrobku podľa § 1 ods. 1 možno okrem surovín a prísad podľa odsekov 1 a 2 použiť ako ďalšie prísady a prídavné látky<sup>2)</sup> aj
  - a) med<sup>4)</sup> vo všetkých výrobkoch ako úplnú alebo čiastočnú náhradu cukrov,
  - b) ovocnú šťavu – len v džeme,

- c) šťavu z citrusových plodov – len v džeme, extradžeme, rôsole a extrarôsole, ktoré sú vyrobené z iných druhov ovocia ako citrusov,
- d) šťavu z červených plodov – len v džeme a extradžeme vyrobenom zo šípok, jahôd, malín, egrešov, červených ríbezlí, sliviek alebo rebarbory,
- e) šťavu z červenej repy – len v džeme a rôsole vyrobenom z jahôd, malín, egrešov, červených ríbezlí alebo sliviek,
- f) esenciálny olej z citrusových plodov – len v marmeláde a rôsolovej marmeláde,
- g) jedlý olej a tuk ako odpeňovač vo všetkých výrobkoch,
- h) tekutý pektín vo všetkých výrobkoch,
- i) citrusovú šupu v džeme, extradžeme, rôsole a extrarôsole,
- j) list pelargónie (*Pelargonia odoratissima*) v džeme, extradžeme, rôsole a extrarôsole, ktoré sú vyrobené z dŕľ,
- k) liehovinu, víno, likérové víno, orechy, aromatické byliny, korenie, vanilku a vanilkový extrakt vo všetkých výrobkoch,
- l) vanilín vo všetkých výrobkoch.

(4) Surovinu podľa odseku 1 možno spracúvať alebo upravovať

- a) zohriatím, vychladením alebo zmrazením,
- b) sublimačným sušením, lyofilizáciou,
- c) zahusťovaním na technicky možnú mieru,
- d) použitím oxidu siričitého (E 220) alebo jeho solí (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227) ako pomocného prostriedku na výrobu, pričom nesmie byť presiahnuté najvyššie prípustné množstvo oxidu siričitého v hotových výrobkoch podľa osobitného predpisu;<sup>2)</sup> oxid siričitý a jeho soli nemožno použiť pri výrobe extradžemú a extrarôsolu.

(5) Marhule a slivky určené na výrobu džemu možno spracúvať okrem sublimačného sušenia aj inými spôsobmi sušenia.

(6) Citrusovú kôru možno konzervovať v slanom roztoku.

## § 5

(1) Názov výrobku podľa § 1 ods. 1 možno pri uvádzaní na trh používať len na výrobok podľa § 2 písm. f) až k); ak však ide o zaužívané pomenovanie, tento názov možno používať i ako súčasť názvu iných výrobkov, ktoré nemožno zameniť s výrobkom podľa § 2 písm. f) až k).

(2) V názve výrobku podľa § 1 ods. 1 musí byť uvedený druh alebo druhy použitého ovocia v zostupnom poradí podľa hmotnosti použitých surovín. Ak ide o výrobok vyrobený z troch alebo viacerých druhov ovocia, možno vymenovanie použitých druhov ovocia v názve výrobku nahradiť údajom o počte druhov použitého ovocia alebo slovami „zmes ovocia“, „miešané ovocie“ alebo inými slovami, z ktorých bude zrejmé, že ide o zmes ovocia.

(3) V označení výrobku podľa § 1 ods. 1 musí byť uvedené

- a) množstvo použitého ovocia na 100 g hmotnosti hotového výrobku slovami „pripravené/vyrobené z ... g ovocia na 100 g“; ak sa na výrobu použil vodný extrakt, uvedie sa množstvo ovocia po odpočítaní hmotnosti vody použitej na prípravu vodného extraktu,
- b) celkové množstvo cukru slovami „celkový obsah/celkové množstvo cukru ... g na 100 g“, pričom uvedený celkový obsah cukru predstavuje hodnotu stanovenú refraktometricky pri teplote 20 °C v hotovom výrobku s odchýlkou najviac 3 refraktometrických stupňov od uvedenej hodnoty celkového množstva cukru; celkové množstvo cukru sa nemusí uvádzať pri výrobkoch, ktoré majú v označení uvedenú výživovú hodnotu v súvislosti s výživovým tvrdením pre cukry podľa osobitného predpisu.<sup>5)</sup>

(4) Údaje podľa odseku 3 sa uvádzajú v tom istom zornom poli ako názov výrobku jasne viditeľným písmom.

(5) Ak je obsah oxidu siričitého v hotových výrobkoch vyšší ako  $10 \text{ mg.kg}^{-1}$ , jeho prítomnosť musí byť uvedená v zozname zložiek výrobku.

## § 6

Touto vyhláškou sa preberajú právne záväzné akty Európskej únie uvedené v prílohe č. 2.

## § 7

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 23. júna 2004 č. 1685/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca ovocné džemy, rôsoly, marmelády a sladené gaštanové pyrė (oznámenie č. 433/2004 Z. z.).

## § 8

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. marca 2012.

Zsolt Simon v. r.

Príloha č. 1 k vyhláške č. 44/2012 Z. z.

Najmenšie množstvo ovocia na výrobu 1 kg hotového výrobku

### TABLE

V zmesi dvoch alebo viacerých druhov ovocia sa množstvo ovocia uvedené v tabuľke musí znížiť proporcionálne k percentu použitých druhov ovocia.

Príloha č. 2 k vyhláške č. 44/2012 Z. z.

Zoznam preberaných právne záväzných aktov Európskej únie

Smernica Rady 2001/113/ES z 20. decembra 2001 vzťahujúca sa na ovocné džemy, rôsoly a marmelády a sladené gaštanové pyrė určené na ľudskú spotrebu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 27) v znení

– smernice Rady 2004/84/ES z 10. júna 2004 (Ú. v. EÚ L 219, 19. 6. 2004),

– nariadenia Rady (ES) č. 1182/2007 z 26. septembra 2007 (Ú. v. EÚ L 273, 17. 10. 2007).

## Poznámky pod čiarou

1) Napríklad výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 9. júna 2003 č. 1799/2003–100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca materiály a predmety určené na styk s potravinami (oznámenie č. 337/2003 Z. z.) v znení neskorších predpisov, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení, nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ kap. 15/zv. 6) v platnom znení.

2) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej

republiky z 11. februára 2008 č. 04650/2008-OL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca prídavné látky v potravinách (oznámenie č. 67/2008 Z. z.) v znení neskorších predpisov.

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady č. 1333/2008 (ES) zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (Ú. v. EÚ L 354, 31. 12. 2008) v platnom znení.

3) Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 37/2012 Z. z., ktorou sa upravujú niektoré cukry.

4) Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 41/2012 Z. z. o mede.

5) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 z 20. decembra 2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách v platnom znení (Ú. v. EÚ L 404, 30. 12. 2006) v platnom znení.

---

## Súvislosti

### Vykonáva

152/1995 Z. z.      Zákon o potravinách

### Nepriamo ruší

433/2004 Z. z.      Oznámenie Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky o vydaní výnosu, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca ovocné džemy, rôsoly, marmelády a sladené gaštanové pyrė

---

## Verzia

č.	Znenie od	Novely	Poznámka
1.	01.03.2012		Začiatok účinnosti. Aktuálna verzia.
0.	08.02.2012		Vyhlásené znenie.